

Friteuses gaz 23 L

La gamme modulaire 900XP Electrolux comprend plus de 100 appareils conçus pour garantir un niveau très élevé en performances, rentabilité, fiabilité, économie d'énergie, standard de sécurité et ergonomie. Ces qualités se retrouvent sur toute la modularité de la gamme qui permet de nombreuses configurations différentes, que ce soit sur table, monobloc sur plinthes, dos à dos (avec la gamme 900) ou en système pont. . Les modèles présentés sur cette page sont 2 friteuses gaz monoblocs de 23 litres et 2x23 litres.



371080

FACILE A INSTALLER

- Tous les appareils sont livrés réglés pour le gaz naturel ; jeu d'injecteurs LPG fourni.
- Chants à bords francs pour assurer une parfaite juxtaposition avec d'autres éléments et éviter l'accumulation d'impuretés dans les joints.
- Pieds en inox de 200 mm, réglables en hauteur +/-50 mm.
- Tous les modèles peuvent être installés sur un système en suspendu.
- Connexions pour le branchement sur le secteur disponibles dans le socle de l'appareil.

FACILE A NETTOYER

- Porte avec poignées en inox.
- Dessus en inox **20/10ème**.
- Façade, chants et dos en inox, finition Scotch-Brite.
- **Cuves en "V" avec zone froide**

pour prolonger la durée de l'huile, augmenter la productivité et faciliter le nettoyage.

- Protection **IPX5**.

FACILE A UTILISER

- **Brûleurs en inox à combustion optimisée**, contrôle de flamme et veilleuse protégée.
- Allumage piézo.
- 2 1/2 paniers par cuve en dotation.
- Température de **120°C à 190°C**.

FACILE A ENTRETENIR

- Robinet de récupération de l'huile dans un bac situé sous la cuve pour faciliter la gestion de l'huile et garantir la sécurité de l'utilisateur.
- Boutons de commande spécialement conçus pour éviter les infiltrations d'eau.

RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

- Certification **CE *** et homologation par les principaux organismes de certification internationaux.

* Pour les modules appartenant à la classe B11 (plus de 14 kW), ceux-ci doivent être installés en conformité avec la norme **CE**.



900 XP
Friteuses gaz 23 L

	391079	391080
CARACTERISTIQUES		
Alimentation	Gaz	Gaz
Dimensions externes - mm		
largeur	400	800
profondeur	930	930
hauteur	850	850
ajustement hauteur	50	50
Nombre de cuves	1	2
Dimensions utiles - mm		
largeur	340	340
profondeur	400	400
hauteur	575	575
Valve de sécurité thermostatique	●	●
Limiteur de température	●	●
Puissance - kW		
gaz	20	40
Poids net - kg.	57	115
ACCESSOIRES EN DOTATION		
1 PORTE DROITE/GAUCHE	1	2
2 PETITS PANIERS POUR FRITEUSES HD	1	2
ACCESSOIRES		
NOT TRANSLATED	206310	
NOT TRANSLATED	206372	206372
1 PORTE DROITE/GAUCHE	206350	206350
2 PETITS PANIERS POUR FRITEUSES HD	927223	927223
2 PANNEAUX REVÊTEMENT LATÉRAL H=700 L=900	216134	216134
ANNEAU POUR CHEMINÉE DIAMÈTRE 150 MM		206133
BAGUE RACCORD. POUR LE CONDUIT À FUMÉE	206127	
BARRE POUR EVACUATION FRITEUSES	927227	927227
CHEMINÉE		206246
CHEMINÉE DIAMÈTRE 120 MM	206126	
CHEMINÉE DIAMÈTRE 150 MM		206132
COUVERCLE HYG. POUR FRITEUSE DE 23 L	206201	206201
DÉPOSE ASSIETTES DE 400 MM	216185	216185
DÉPOSE ASSIETTES DE 800 MM	216186	216186
DOUCHETTE DE LAVAGE	206289	206289
ECONOMISEUR D'HUILE POUR FRITEUSES 23 L	960645	960645
EXTENSION POUR VIDANGE DE L'HUILE	206209	206209
FILTRE À HUILE POUR FRITEUSE	206359	206359
FILTRE À SÉDIMENTS POUR FRITEUSE DE 23 L	206173	206173
GRAND PANIER POUR FRITEUSE	927226	927226
KIT DE JONCTION	206086	206086
KIT FLASQUE DE PIEDS	206136	206136
MAIN COURANTE FRONTALE 1200 MM	216049	216049
MAIN COURANTE FRONTALE 1600 MM	216050	216050
MAIN COURANTE FRONTALE 400 MM	216046	
MAIN COURANTE FRONTALE 800 MM	216047	216047
MAIN COURANTE LATÉRALE DROITE/GAUCHE	216044	216044
MITRE POUR ÉLÉMENT 400 MM	206303	
MITRE POUR ÉLÉMENT 800 MM		206304
PLINTHE FRONTALE POUR FRITEUSE DE 23 L	206203	206203
PLINTHE LATÉRALE	206180	206180
REGULATEUR DE PRESSION VERSION GAZ	927225	927225

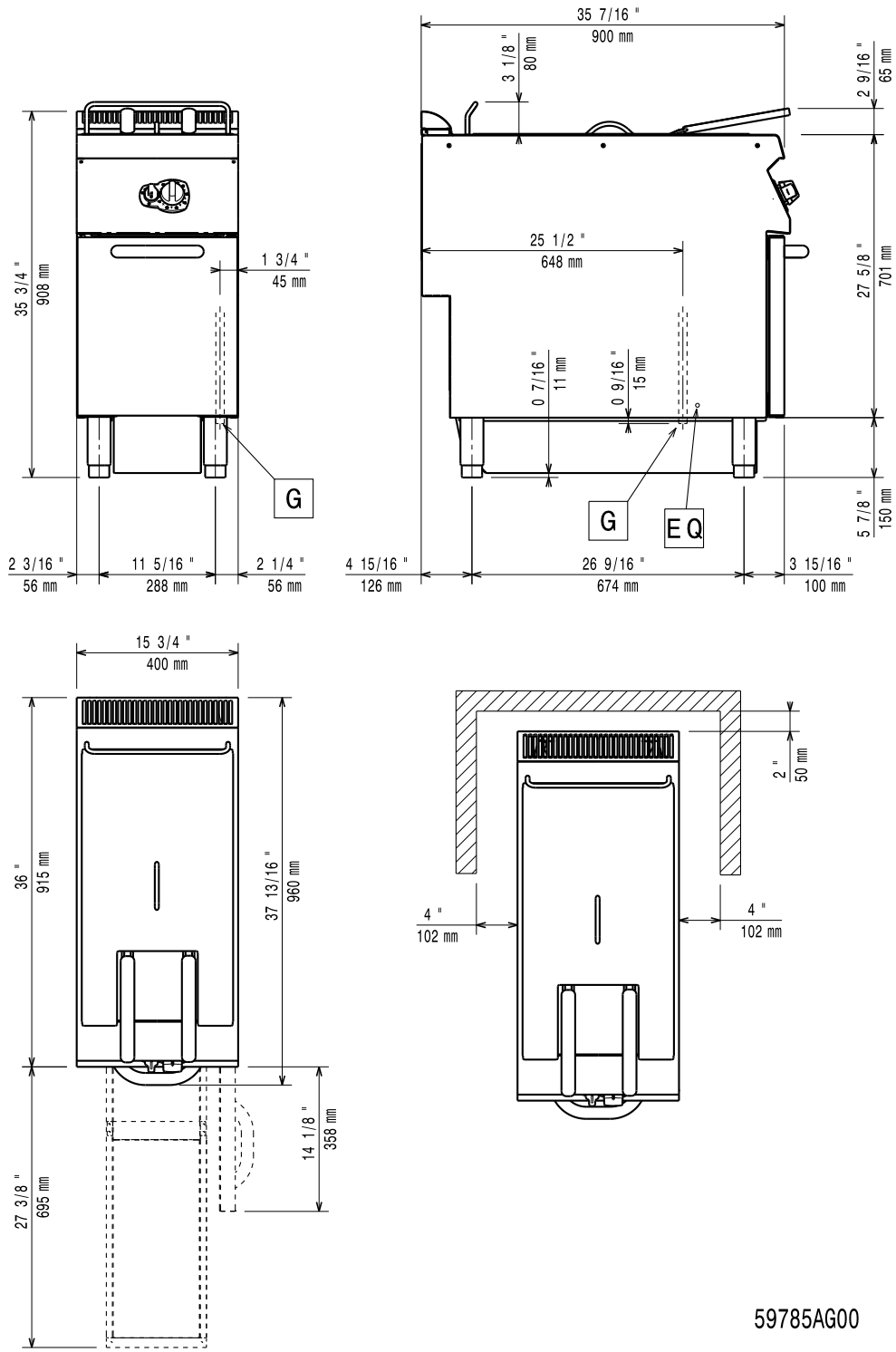
CINB010

2013-10-03

La société se réserve le droit de modifier les spécifications techniques sans avis préalable.

900 XP
Friteuses gaz 23 L

391079, 391080



LEGENDE	391079	391080
G - Connexion gaz	1/2"	1/2"

CINB010

2013-10-03

La société se réserve le droit de modifier les spécifications techniques sans avis préalable.